



Nos menus livraison

Menu saison: 30€

Entrée

Jardinière de légumes crus et cuits, chèvre frais et sa sauce vierge.

Plat

Filet de bar rôti, risotto crémeux à la betterave, jus biscarien.

Dessert

Fine tartelette au chocolat et caramel.

Menu plaisir: 35€

Entrée

Tartelette au parmesan, gravlax de dorade royale et sa compotée de mangue.

Plat

Quasi de veau en cuisson lente, galettes de semoule croustillants, légumes et bouillon du Maghreb.

dessert

Strate autours des agrumes, crème pâtissière à la pistache et nougatine de pâte brisé.



Nos menus livraison

Menu savoir: 45€

Entrée

Mille feuille de thon rouge mariné à l'Asiatique, tofu grillé,
accompagné de sa salade de légumes.

Plat

Magret de canard rosé, mini légumes glacés,
quenelle de fromage blanc et sa sauce au miel.

Dessert

St honoré à la vanille bourbon et crème praliné.

Menu épiqueurien : 60€

Entrée

Foie gras cuit au sel, chutney berawecka (fruits secs) et sa brioche maison.

Plat

Queue de lotte lardé, printanière de légumes et blé
germé, sauce aux graines.

Plat

Pithiviers de bœuf façon Wellington, légumes en jeux de
texture, sauce diane.

dessert

Pavlova aux fruits rouges confits, mousse mascarpone
et gel verveine.

*sauce diane: sauce poivrade crémée.

